

HERMITAGE ROUGE GAMBERT DE LOCHE 2009

Mis en bouteille à la propriété

WINE ENTHUSIAST
THE WORLD IN A GLASS
93/100 - Oct. 2012

Stephen Tanzer's
INTERNATIONAL WINE CELLAR
92/100 - Mars 2013

MUNDUS vini®
THE GRAND INTERNATIONAL WINE AWARD
Médaille OR - 2014



★★
Coup de Coeur

Le Point

Fev 2021 Olivier Bompas
16,5-17/20



Situation géographique :

Côtes du Rhône septentrionales, rive gauche du Rhône

Cépage :

Syrah

Terroir :

Le coteau de l'Hermitage exposé au sud-est est situé au nord-est de Tain l'Hermitage. Cette cuvée est issue de sols d'alluvions fluvio-glaciaires et de sols granitiques.

Climat :

Continental d'influence méditerranéenne

Vinification :

Sélection parcelle rigoureuse opérée par notre chef de culture sur des vieilles vignes à petits rendements. Cuvaison longue (3 semaines environ) et écoulage des vins « chauds » directement en pièces de chêne neuves.

Elevage :

18 mois environ en barriques de chêne français neuves.

Notes de dégustation :

Robe : Dense et profonde

Arômes : Nez complexe sur les fruits noirs très mûrs, avec des touches grillées et épicées. Le tout révèle une très bonne maturité du fruit.

En bouche : La bouche présente un volume remarquable, avec des tanins imposants mais à la texture très agréable, signe d'une concentration et d'une maturité exceptionnelle pour ce millésime. Les arômes évoquent les fruits noirs, la torréfaction, le menthol et les épices.

Harmonie mets-vins :

Vin élégant, puissant qui accompagnera parfaitement le gibier en sauce et les viandes rouges goûteuses.

Température de service :

16 - 18°C